

ou la stérilisation avec un bouchage hermétique, et l'on serait ainsi assuré de la qualité du produit.

A côté des vins des meilleurs crus, la cave pourrait contenir des laits de diverses provenances. On aurait ainsi constamment sous la main cet aliment nécessaire à toute famille. Le malade, l'enfant et le vieillard seraient assurés d'avoir un lait sain, hygiénique, débarrassé de tous les germes morbides, et conservant toute sa puissance nutritive.

De grands progrès se sont accomplis dans la laiterie depuis quelques années. En Suède, en Danemark, en Allemagne, les admirables découvertes de Pasteur ont permis d'établir de nouvelles méthodes plus rationnelles pour la nourriture et le soin du bétail afin d'améliorer la qualité du lait.

En France, on a suivi le mouvement quand la concurrence de ces pays est venue apporter le trouble sur nos marchés. Dans nos contrées agricoles, comme dans les pays montagneux de la Suisse et de la Savoie, la majeure partie de la production est employée à la fabrication du beurre et du fromage.

L'éloignement des centres de consommation ne leur a pas permis jusqu'ici de livrer directement le lait. Les altérations occasionnées par le transport étaient un obstacle à sa propagation.

On a aussi préconisé la conservation du lait par l'eau oxygénée et par l'électricité; mais la puissance active des produits ozonés n'a pu être démontrée jusqu'ici.

Quelle que soit la nature des antiseptiques, n'est-il pas déplorable de voir tolérer des additions de matières étrangères, rarement inoffensives, sous le fallacieux prétexte de conserver un aliment souvent destiné aux estomacs débiles de malades ou d'enfants? Le consommateur croit acheter un produit naturel et on lui vend une mixture capable de compromettre sa santé.

Tous les subterfuges employés pour combattre les effets altératifs du lait au moyen de composés chimiques ou d'influ-

L'hon. J. D. Rolland, Léon Rolland, S. J. B. Rolland,
Président, Trésorier, Vice-Président

La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.

LIBRAIRIES, TAPISSERIES et
ARTICLES POUR LES CLASSES.

Nos voyageurs sont sur la route avec ces diverses lignes, et nous vous engageons à voir leurs échantillons avant de placer votre commande.

Nouveaux Arrivages

Raisins, Prunes, Noix,
Liqueurs Fines,
Cognac Autruche,
Gin Kiderlen et Croix d'Honneur.

AUSI A DES PRIX INTERESSANTS

500 boîtes Raisin Valence 28 lbs.
500 caisses Pommes en canistres de 1 gallon.

Nazaire Turcotte & Cie,

EPICIER EN GROS

54-56-58-60, rue Dalhousie, Québec.

Biscuits et Sucreries

DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le détaillier.

Nos voyageurs sont sur la route
avec une ligne intéressante
d'échantillons.

Nos Agents: QUEBEC,

BOIVIN et GRENIER,

63 Dalhousie.

" OTTAWA,

PROVOST et ALLARD

Epicier en Gros.

Du Sault & Cie

sions de plantes doivent être absolument proscrits.

Le lait est un composé instable, très sensible aux influences extérieures. Dès qu'il a été extrait, il subit des mutations continuelles.

Les causes de ces mutations sont dues, les unes à l'action des agents physiques tels que la chaleur, la lumière, l'oxygène de l'air; les autres, beaucoup plus importantes, proviennent d'êtres microscopiques que le lait recèle à l'origine.

Grâce à leur puissance de multiplication, ces êtres ne tardent pas à envahir toute la masse du liquide. Et alors des nuées de microbes trouvant dans ce milieu les éléments nécessaires à leur nutrition, à leur développement avec les conditions de chaleur et de lumière favorablement aux composants du lait, soit l'oxygène, soit les produits minéraux, soit les matières azotées.

Que résulte-t-il de ce gaspillage? La matière sucrée est transformée en acide sous l'influence du ferment lactique soit par Pasteur. Les microbes qui constituent ce ferment ont la forme de bâtonnets étranglés en leur milieu et arrondis à leur extrémités. D'autres se développent à la surface du liquide et forment une pellicule en sécrétant une présure qui dédouble la caséine.

La plupart de ces bactéries sont inoffensives pour notre organisme et ne provoquent aucune perturbation dans notre état de santé. Il en est d'autres, moins anodines, qui contiennent en elles le germe de maladies dangereuses et même mortelles.

Malgré les craintes d'altération du lait, malgré l'émulsion produite par le transport, malgré les microbes, soit pathogènes, soit inoffensifs, existant à l'origine ou ensemençés par l'atmosphère, cet aliment de premier ordre conserve dans les centres populeux sa place marquée pour la nourriture des enfants, des malades, des convalescents et des vieillards.

N'est-ce point possible de soumettre au public des villes un lait ayant conservé toutes ses qualités naturelles à l'encontre des microbes, des calets et

SEL—Aux prix de l'Eté—SEL

ECRIEZ POUR AVOIR NOS PRIX.

Agents
pour

Canadian Salt Co., et Dominion Salt Agency.

VERRET, STEWART & CO.

MONTREAL